



Kerupuk udang – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi.....	1
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan.....	1
6 Penanganan dan Pengolahan	2
7 Teknik sanitasi dan higiene	2
8 Syarat mutu dan keamanan pangan	2
9 Pengambilan contoh.....	2
10 Cara uji	2
11 Pengemasan.....	3
12 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori kerupuk udang	4
Bibliografi	6
 Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	 2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori kerupuk udang	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kerupuk udang yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2714-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 16 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Kerupuk udang – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas kerupuk udang.

Standar ini berlaku untuk kerupuk udang dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.1, *Cara uji kimia – Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia – Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia – Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan*.

SNI 2714.2:2009, *Kerupuk udang – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 2714.3:2009, *Kerupuk udang – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

kerupuk udang

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku udang yang mengalami perlakuan pengolahan dan pengeringan

4 Klasifikasi

Kerupuk udang digolongkan menjadi 2 (dua) tingkatan mutu.

5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

5.1 Bahan baku kerupuk udang memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 2714.2:2009.

SNI 2714.1:2009

5.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan sesuai SNI 2714.3:2009.

6 Penanganan dan Pengolahan

Penanganan dan pengolahan kerupuk udang sesuai SNI 2714.3:2009.

7 Teknik sanitasi dan higiene

Penanganan, pengolahan, penyimpanan, pendistribusian, dan pemasaran kerupuk udang dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan teknis sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

8 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan	
		Mutu 1	Mutu 2
a Sensori	Angka (1-9)	7	7
b Cemarkan mikroba *			
- ALT	koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^4$	Maksimal $5,0 \times 10^4$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	< 3	<3
c Kimia:			
- Kadar air	% fraksi massa	Maksimal 12	Maksimal 12
- Abu tak larut dalam asam*	% fraksi massa	Maksimal 0,2	Maksimal 0,2
- Protein	% fraksi massa	Minimal 8	Minimal 5
CATATAN *) bila diperlukan			

9 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

10 Cara uji

10.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

10.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.

10.3 Kimia

- Kadar air sesuai dengan SNI 01-2354.2-2006.
- Abu tak larut asam sesuai dengan SNI 2354.1.

- Protein sesuai SNI 01-2354.4-2006.

11 Pengemasan

Pengemasan SNI 2714.3:2009.

12 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk kerupuk udang yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 2714.3:2009.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori kerupuk udang

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori kerupuk udang

Nama Panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
1 Kenampakan						
• Utuh, rapi, bersih, seragam, ketebalan rata, sangat cerah.	9					
• Utuh, rapi, bersih, seragam, ketebalan rata, cerah.	8					
• Utuh, kurang rapi, bersih, ketebalan kurang rata, kurang seragam, agak cerah.	7					
• Utuh, kurang rapi, bersih, kurang seragam, ketebalan tidak rata, kurang cerah.	6					
• Utuh, kurang rapi, kurang bersih, ketebalan tidak rata, kurang seragam, kusam.	5					
• Utuh, tidak rapi, tidak bersih, ketebalan tidak rata, tidak seragam, kusam.	3					
• Utuh, tidak rapi, tidak bersih, ketebalan tidak rata, tidak seragam, kusam.	1					
2 Bau						
• Udang cukup kuat.	9					
• Udang kurang kuat.	8					
• Udang sedikit.	7					
• Udang sedikit sekali, sedikit bau apek.	6					
• Udang tidak ada, bau apek.	5					
• Udang tidak ada, apek dan sedikit bau tengik.	3					
• Udang tidak ada, bau tengik dan tengik.	1					
3 Rasa (sesudah digoreng)						
• Gurih, rasa udang cukup dominan.	9					
• Gurih, rasa udang sedikit berkurang.	8					
• Gurih, rasa penyedap rasa udang sedikit.	7					
• Gurih, rasa penyedap dominan, rasa udang sedikit.	5					
• Gurih, rasa penyedap dominan, tidak ada rasa udang.	3					
• Tidak gurih, rasa penyedap dominan, tidak ada rasa udang.	1					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi		Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
4 Tekstur						
• Kering sangat getas.	9					
• Kering, getas.	7					
• Kering, agak getas.	5					
• Kurang kering, tidak getas.	3					
• Lembab, tidak getas.	1					
5 Jamur						
• Tidak ada.	9					
• Ada.	1					



Bibliografi

CODEX STAN 222-2001 for Crackers from Marine and Freshwater Fish, Crustacean and Molluscan Shellfish. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higien dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id